



Bratapfel mit Kalbsleberstreifen

Zutaten für 4 Personen:

2 Scheiben Kalbsleber
4 Äpfel
4 EL Butter
60 ml Weißwein oder Apfelsaft
etwa 8 Blätter Salbei (je nach Größe)
3 EL Preiselbeerkonfitüre
Pfeffer + Salz aus der Mühle



Zubereitung:

Für die Bratäpfel den oberen Teil der Äpfel abschneiden und das Innere mit Hilfe eines Kugelausstechers aushöhlen. Die Äpfel in eine Auflaufform setzen, jeweils 1 TL Butter in die Apfelmitte geben, mit Weißwein/ Apfelsaft beträufeln (ca. 1-2 EL pro Apfel), Deckel wieder aufsetzen und bei 180°C Umluft für 20 Minuten garen.

Für die Kalbsleber 2 EL Butter in der Pfanne zerlassen und die Kalbsleber (ohne vorheriges Würzen) von beiden Seiten ca. 1 Min. anbraten, bis die Haut eine leicht braune Farbe angenommen hat, im Inneren soll die Leber noch rosa sein. Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und während dem Anbraten mit in die Pfanne geben.

Die Leber aus der Pfanne nehmen und in 0,5 cm feine Streifen schneiden, auf dem Brett mit Pfeffer + Salz aus der Mühle würzen. Die Salbeiblätter ebenfalls aus der Pfanne entfernen und die flüssige Butter aus den Äpfeln in die Pfanne gießen. Den restlichen Weißwein/ Apfelsaft zugeben und kurz aufköcheln lassen, Preiselbeerkonfitüre zugeben und etwa 2 Min. zu einer cremigen Konsistenz einköcheln lassen. Die Sauce als Spiegel auf den Tellern verstreichen, die Äpfel mit den Leberstreifen + Salbei füllen und auf dem Spiegel anrichten, den Deckel seitlich anlehnen.

Hinweis:

Achte beim Kauf der Leber darauf, dass die Haut entfernt ist. Die Haut kann nur entfernt werden, wenn die Leber feucht ist, andernfalls würde man diese zerreißen. Eine Leber mit Haut wölbt sich beim Braten und wird schnell zäh.

Auf dem Foto sind die Salbeiblätter in Öl frittiert, die Vorgehensweise gemäß Rezept ist jedoch einfacher, da Salbeiblätter bei einer Temperatur von > 140°C schnell verbrennen.

Tipp:

Stehen die Äpfel in der Auflaufform etwas krumm, so schneide einen kleinen unteren Teil ebenfalls ab.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de